



# Vědci pivovaru v Benešově pomáhají s bylinkovým pivem

## Díky voucheru Středočeského inovačního centra vaří v Benešově i bezlepkový chmelový nápoj

Eva Havelková  
spolupracovnice  
MF DNES



**BENEŠOV** Doušek chmelového moku podtržený nečekanou příchutí maliny či grepu - málokdo by čekal, že za hitem posledních letních sezon, tedy pivem s neobvyklou příchutí, stojí týdný vědeckého výzkumu a vývoje. Do jedné takové spolupráce s akademiky z potravinářského ústavu v Praze se pustil Pivovar Ferdinand v Benešově, a to díky dotaci získané od Středočeského inovačního centra (SIC).

Výsledkem výzkumu je třeba bezlepkové pivo, akademici však spolu s pivovarníky zkoumali i chuť a vlastnosti piva s přidáním vybranými bylinkovými extrakty.

„Ve výzkumu šlo o vytipování bylinek, jejichž chuť by k pivu sedla. Nakonec se výběr z původních patnácti bylinných extraktů zúžil na čtyři. Z nich jsme pak pro nové pivotyp vybrali jednu bylinu, uvařili prototyp a nyní finální bylinkové pivo a jeho technologii ještě sládek dolaďuje,“ vysvětluje výzkumný proces v oblasti pivovarnictví Lada Pallová z Pivovaru Ferdinand.



**Čistota především** Čištění tanků je v benešovském pivovaru precizní procedurou. Podle sladovníka Bedřicha Vlčka (na snímku) pivovar ročně vyprodukuje na 27 tisíc hektolitrů piva. Foto: Pivovar Ferdinand Benešov

K pivu „nesedla“ například smetanka lékařská, lípa obecná, sedmikráska, mateřídouška nebo bříza. „V některých případech extrakty z těchto bylin ničíly pěnu piva, jiné zase zkrátka v kombinaci s pivem vytvořily nepitelnou chuť,“ konstatoval výrobní ředitel a sládek Jaroslav Lebeda. Právě on nyní ještě před samotným spuštěním výroby novinky zkouší, v jaké fázi výroby bylinku přidat, aby výsledná chuť byla co nejlepší. Hledá také optimální poměr vůči pivu, aby byla cítit bylinná příchut a zároveň nebyla potlačena chuť piva.

I když má pivovar vlastní laboratoř, na podobný výzkum mu chybí nákladné vybavení, inovační spolupráce s akademiky je proto pro komerční sféru výhodná a dává jí možnost náskoku před konkurencí.

Právě podpora konkurenceschopnosti, a tím i ekonomické stability středočeských firem, je podle ředitelky SIC Rut Bízkové jedním z hlavních důvodů zavedení dotačního nástroje inovačních voucherů. „Ke zlepšení potřebují malé a střední firmy často právě výzkum, který však samy nezvládnou, v tom jim mohou pomoci lidé z akademické oblasti. Podpora rozvoje spolupráce mezi podnikatelskou a vědecko-výzkumnou sférou prostřednictvím jednorázové dotace podnikateli byla hlavním důvodem pro vznik voucherů Středočeského inovačního centra,“ zdůraznila Bízková.

**Pivo chutná jako pivo, a ne jako napodobenina**

Laboratoř benešovského pivovaru tak neslouží pro výzkum, ale především pro standardní analýzy piva a sladu, kontroluje se mikrobiologická čistota výrobků a technologické zařízení i kvalita přijímaných surovin. „Některé rozbory, na které nejsme vybaveni, musíme provádět v jiných laboratořích. Jedná se například o hořkost nápoje či obsah dusíku,“ podotkl Ferdinandův sládek Jaroslav Lebeda.

Každý Čech vypije podle statistik ročně kolem 140 litrů piva. Smůlu však mají lidé trpící celiakií, to znamená nesnášenlivostí lepku či alergií na lepek, protože důležitá surovina, slad, jej obsahuje. Bezlepkové pivo, které vzniklo také díky výzkumu, začali v Benešově vařit letos v

červnu ke 120. výročí založení pivovaru. Tento již devátý druh benešovského piva hned získal první ocenění. Nedávno se stal Regionální potravinou Středočeského kraje roku 2017. V minulosti už přitom Pivovar Ferdinand získal tuto cenu pro polotmavý speciál Sedm Kulí 13% a světlý ležák d'Este 15%.

„Výroba bezlepkového piva se neliší od výroby standardního piva, používají se stejné suroviny i kvasnice, jen je do procesu vložena navíc operace, kde dojde k rozštěpení lepku. Jak toho dosáhneme, je samozřejmě naše výrobní tajemství. Jako základ jsme pro toto pivo vybrali klasickou dvanáctku, rozdíl v chuti není téměř žádný,“ slibuje Lebeda. „Velkou výhodou je, že se můžeme držet tradičních surovin a nemusíme používat pohanku nebo kukuřici. Tím pivo chutná jako pivo, a ne jako jeho napodobenina,“ upozornil benešovský sládek.

Zájem o bezlepkové pivo se prý stále zvyšuje. „Zpočátku jsme museli dát o sobě vědět, což v případě malého regionálního výrobce, který má omezené finanční prostředky na marketing, není jednoduché. Oslovili jsme specializované prodejce, kde byla šance, že tato komunita lidí si novou informaci sdělí. Za půl roku jsme prodali kolem dvou set hektolitrů tohoto piva a toto číslo se stále zvyšuje,“ informoval výrobní ředitel pivovaru.

Bezlepkové pivo vyráběly v Česku dosud jen dva pivovary. „Bezlepkové pivo se opravdu povedlo. Jsme tak třetím tuzemským pivovarem, který takové pivo umí uvařit,“ dodal jednatel benešovského pivovaru Petr Dařílek.

Kdy pivovar představí další práci výzkumného týmu - nové bylinkové pivo - zatím Dařílek prozradit nechtěl, stejně tak ani bylinu, jejíž extrakt ozvláštňují Ferdinandův chmelový nápoj. „S bylinkovým pivem je, kromě jeho vývoje, spojeno i následné stáčení a balení. Chceme toto pivo stáčet do unikátních obalů, což nám momentální technický stav lahvové stáčení nedovoluje. Proto ještě řešíme i kompletní rekonstrukci této linky, abychom tento produkt byli schopni dokonale zabalit. Výchledově to bude nejdříve v roce 2019,“ prozradil nakonec sládek Jaroslav Lebeda.

KOMERČNÍ PREZENTACE

## Plyn bude více zapáchat

Pražská plynárenská Distribuce, a. s., provede v oblasti své územní působnosti, v souvislosti se zahájením zimní topné sezony, preventivní nárazovou odorizaci zemního plynu. Ta začne v pondělí 20. 11. 2017 v dopoledních hodinách a potrvá do pátku 24. 11. 2017, následně bude postupně odeznívat.

Zemní plyn bude v těchto dnech nasycen dvojnásobným množstvím látky s intenzivním a charakteristickým zápachem (odorantem), což umožní snadnou identifikaci i zcela nepatrných, jinak těžko postřehnutelných, úniků zemního plynu, zejména pak v rámci domovních a bytových rozvodů.

Každý, kdo zjistí i nepatrný únik zemního plynu nebo na něj bude mít podezření, by měl tuto skutečnost neprodleně nahlásit nonstop pohotovostní službě na telefonním čísle **1239**.

V případě zjištění úniku zemního plynu v objektu, je třeba neprodleně zajistit větrání předmětných prostor, vyvarovat se použití otevřeného ohně, elektrických spotřebičů, rozsvěcování světel a vyčkat příjezdu pohotovostní služby.

Zadavatel: Pražská plynárenská

## Nemovitosti - koupě

**Sdružení investorů** koupí byty, domy, pozemky pouze v Praze. Tel.: 602219621

## Nájem

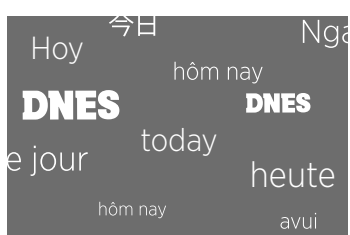
**Hledám** pro naše solventní zaměstnance z kanceláře byty k dlouhodobému pronájmu v Praze, právní servis zajištěn. Tel: 274784428.

## Koupím

**Koupím** převážně šlapací kolo i motokolo a jejich části. T: 603964674

## Byty - koupě

**PRO DCERU** koupím byt družstevní nebo byt v osobním vlastnictví v Praze. Platím v hotovosti. Tel: 702044164.



INZERCE

The Future in Motion

continental.jobs.cz

**Pohněte se za lepším!**  
**Nastupte k nám na inženýrské pozice a posuňte se za lepším platem!**

- stabilní zaměstnavatel vaší budoucnosti
- nadstandardní plat a benefity
- korektní jednání
- rozmanitá práce v sehraném týmu

**Continental Automotive Brandýs nad Labem**